



奈良県立 なら食と農の魅力創造国際大学校 NARA Agriculture and Food International College

NAFIC

フードクリエイティブ学科
〒633-0044 奈良県桜井市大字高家2217
TEL:0744-46-9700 FAX:0744-46-3370

アグリマネジメント学科
〒633-0046 奈良県桜井市大字池之内130-1
TEL:0744-47-3430 FAX:0744-47-3431

 <https://www3.pref.nara.jp/nafic/>



 <https://www.facebook.com/nafic.jp/>



 <https://line.me/ti/p/%40tih4167y>



 <https://www.instagram.com/nafic.info/>



「食」と「農」
まるごと学べる
大学校



Farm to Table — 農場から食卓へ —

農作物はどのように育ち、流通し、調理され、食卓へ届くのか。一連の流れに精通し、安心
各分野の専門知識はもちろん、領域の垣根を越えた、実践の現場で役立つ技術・ノウハウ

と信頼をもって食と農の世界を支える人材を育てること。それが本学（NAFIC）の使命。
の修得こそが、NAFIC は大切と考えています。

「おいしい!」を生み出すプロフェッショナルを目指して、あなたもその一步を踏みだしませんか。



フードクリエイティブ学科

農業・農作物に関する
知識を持った
「食の担い手」を育成。

高級食材に頼るのではなく、その土地で採れた旬の
野菜や肉などの素材の良さを活かし、地域性や季節
感を大切にする、フランス料理の“テロワール”が
NAFICの目指す美味しい料理です。
高度な調理技術と幅広い知識、実践力がある「農に
強い食の担い手」を育成します。

連携

アグリマネジメント学科

高度な農業技術があり
農業経営センスの優れた
「農の担い手」を育成。

作れば売れる、そんな時代は過去のもの。自分たちの
作る農作物がどのように流通し、調理され、食べられ
ていくのか。
川下のニーズを見極める力などを備えた総合力のある
農業経営者を育成します。

人材育成コンセプト
NAFIC が育成を
目指す5つの力

経験に裏打ちされた
技術力

経営センスに優れた
経営・
マネジメント力

消費者 ニーズを
基本に据えた
マーケティング力

満足と感動を与える
もてなし力

奈良らしさを活かした
地域活用力

国際理解力





なら食と農の魅力創造国際大学校
名誉校長

平松 博利

1952年生まれ。横浜市出身。
東京YMCA国際ホテル専門学校入学と同時にホ
テルオークラ入社。フランスで修行後、1982年、東
京・西麻布に「ひらまつ亭」開業。
1994年株式会社ひらまつ設立。複数のレストラン
ブランドを有する企業をつくり上げる。
2001年、パリで日本人オーナーシェフとして初のミ
シュラン1つ星を獲得。
現在、株式会社ひらまつ総合研究所代表取締役。

未来の「食」と「農」を担う リーダーを育て 豊かな社会の創造に貢献します。

名誉校長メッセージ

日本文化の一翼を担う「食文化」は世界から大変高い評価を得ています。
この「食」を根底から支えるのが農家と料理人であり、彼らの長きに亘る
情熱が日本の食文化を成熟させ、世界に類を見ない「美食の国」を創り上
げてきました。

経済がグローバル化し、世界が身近になった現在、食の担い手たちにも新
しい形への変化が求められています。豊かで恵まれた時代を迎え、食は
「生きるため」から「心の豊かさ」を提供するものになりました。そしてこ
の「食」の発信こそ、地域活性化への大いなる原動力となるのです。

「若者よ、故郷へ帰れ。その町の市場に行き、その町の人のために料理を
作れ。」

これは現代フランス料理の根本原理ですが、この教えによりフランス料理
は世界中に広まりました。今の日本においてはこの精神がまさに求められ
ているのではないのでしょうか。

なら食と農の魅力創造国際大学校（NAFIC）は、全国に先駆け、川上であ
る農家と川下である料理人という食の担い手たちを横糸で繋ぎ、実学教育
をしてまいります。農、食、サービス、経営の真髄を総合的に教え、未来の
食の世界におけるリーダーとなるべく人材を社会に輩出し、日本の新たな
食文化を築いていきたいと願っています。

なら食と農の魅力創造国際大学校 名誉校長

平松 博利

フードクリエイティブ学科

「食」の可能性を広げる

“飲食サービス業界で活躍する。”

その夢を実現するためには、

これまでにない学びと実践が必要です。

フードクリエイティブ学科では、

1人1ストーブ方式による調理実習や

オーベルジュ実習、農業実習などを取り入れ、

各界で活躍するプロの講師を招き、

深く幅広い知識が修得できるカリキュラムを設定しました。

さらに、経営マネジメントやマーケティング、

サービス分野、外国語にも力点を置き、

将来の独立開業や世界での活躍など、

あなたの夢を支援します。



調理技術、マネジメント力、ホスピタリティを備えた、「食」の担い手を育成

特長 1

フランス料理をベースに
「1人1ストーブ方式」で
理論に基づいた
高い調理技術を磨きます。

特長 3

農業の知識を修得し、
食材の良さを
活かす力を磨きます。

特長 2

オーベルジュ実習等を通して
実践力を育成。
料理人としてのセンスと
もてなしの心を磨きます。

特長 4

就職や開業など
進路に応じたコースを用意。
卒業後、現場で求められる
即戦力を磨きます。



1人1ストーブ方式で、調理の全工程が身につく カリナリーアート(調理実習)

ヨーロッパの調理学校で主流とされる1人1ストーブ(コンロ)方式を採用。機器の取り扱いを正しく把握し、下準備から料理制作、後片付けまで、調理の全工程を1人でこなす技術を修得します。また、レストランの厨房を想定したグループ実習も行います。

調理実習や調理理論の指導は辻料理学館(辻調理師専門学校・辻製菓専門学校)の講師陣が担当。調理方法や食材別に正しい知識を身につけることができます。

厨房を機能させるために作業効率を意識。



フードクリエイティブ学科
石坂 隼さん

厨房では複数の作業を同時に進行するため、作業効率を高めることが大切。作業一つひとつの時間を細かく区切り、目配り気配りしながら手を動かすため、常に頭をフル回転させています。目下の課題は、肉の焼き加減。音や匂いの変化、触れた時の感触など、“感覚”がとても重要になるので、調理実習で多くの経験を積み、感覚を磨いていきたいです。

■主な実習内容

ベーシック

使用する器具や機器の正しい使い方、包丁操作などの基礎を学習。調理工程の下準備をマスターします。

プラクティス

野菜、魚、食肉、貝類など食材ごとの基礎的な特徴理解、衛生意識、器具や機器の取り扱い方法を学習。個人別の課題を設けスキルアップを行います。

クリエイション

レストランを想定した円滑なグループワークの醸成を目指します。レシピに沿った正確性、スピード、テクニックの向上に努め、2年生ではフランス料理のコース料理制作を行います。

アドバンス

1年次で学んだ基礎をもとに、2年次では反復と応用でフランス料理の特性について調理法別に理解を深めます。あわせて、食材ごとの「食味」を学生自身が研究・実践できるスキルを身に付けます。

高度な調理技術と、もてなしの心を育成する オーベルジュ実習

校内に、一般のお客様を迎えるオーベルジュ(宿泊施設を備えたレストラン)を設置し、おいしい料理と大和平野を見渡す眺望を求めて訪れる国内外のお客様に対する料理の提供やサービスを体験します。

お客様を相手に緊張感を持って実践実習を積むことで、高いスキルを身につけます。

オーベルジュの運営と実践実習は、株式会社ひらまつが担当。世界トップレベルの調理技術ともてなしの心を一流スタッフが直伝します。

■主な実習内容



立ち姿勢・歩き方などサービスの基本実習



オーベルジュ厨房での調理実習

現場で学ぶから鍛えられます。



オーベルジュ実習担当
小林 達也 料理長

私は32歳のときに憧れのパリ「レストランひらまつ」で働き、料理人は言葉、文化、芸術、さまざまなことに興味を持ち、吸収することが大切だと感じました。実践実習で、「本物のレストラン」というプロフェッショナルの現場を体験し、学んだ知識や技術を自分の力に変えてください。

おもてなしの基礎を現場で。



オーベルジュ実習担当
鈴木 政徳 支配人

ご宿泊とお食事を提供するオーベルジュにおいて必要とされるあらゆるシーンにおけるおもてなしの心を、実際の営業にご参加頂いて学んで頂きます。サービスはお客様に付加価値を提供すること。そこはチームとして実践するプロフェッショナルの世界。一切妥協のない厳しい世界。サービス人としてのプライドを感じてください。その体験がこの道を選び進んでいく時に大いに役立つことでしょう。

農業基礎・農業実習

おいしい料理を調理するためには「食材に対する知識を深める」ことも大切です。校内の実習農場において、県主要野菜や果樹、大和野菜などをはじめ、フランス料理に使用する西洋野菜やハーブなどを実際に栽培します。種まきから収穫までの一連の作業を体験することで、食材の鮮度や旬、品質の違いなどを学びます。

また、県内の生産現場を見学し、農業者の考えや想いを知ることで、農作物への理解を深めます。



■主な実習内容

季節ごとに様々な作物の栽培管理を行います。収穫した野菜は品目や品種ごとに試食し、食味評価や調理適性評価を行います。2年次にはグループごとに割り当てられたほ場で、作付け計画から収穫まで、一連を通じた実習を行います。



■主な栽培品目

春 → 夏 → 秋 → 冬

夏野菜
(ナス、トマト、キュウリ等)

冬野菜
(大根、人参、カリフラワー等)

果実類(イチゴ、ブルーベリー、ラズベリー等)

大和野菜(大和まな、ひもとうがらし等)、
西洋野菜・ハーブ(トレビス、バジル等)



飲食ビジネスに必要な能力を培う

進路に応じた選択カリキュラム

2年次は3つのコースに分かれ、個々の進路志向に沿った実習を行います。

マスターコース

飲食店の開業・運営に必要な力を養います。

想定する進路

レストラン・カフェ等の開業



テクニカルコース

技術を磨き、一流を目指します。

想定する進路

レストラン・ホテルへの就職
(調理・サービス)



ゼネラルコース

幅広い知識と、食材を活かす力を極めます。

想定する進路

カフェ、食品製造会社など
食関連企業への就職



経営・マーケティング関連科目

社会人に必要なビジネスマナーやコミュニケーション力といった基本的な能力だけでなく、卒業後のキャリア設計や飲食店経営に役立つ財務・労務管理手法など、実践的な知識をトータルで身につけることができます。



お菓子づくりの基礎が身につく ペイストリー＆スイーツ



デザートの製造に必要な知識と技術を学びます。実習では基本生地や基本クリームごとの基礎実技を繰り返し、製造技術を取得します。

プロの接客を身につける サービス入門



「食の担い手」として、お客様への基本的な接遇を様々な角度からアプローチして、“おもてなし”の心と正しい技術的サービス手法、品格ある振る舞い、接客術などを取得します。

各国の料理文化を学ぶ ジャパニーズ＆ワールド



日本、中国、イタリアなどの各国料理、奈良の郷土料理などの特徴・調理方法を学ぶことで、地域ごとの食文化の違いを理解し、「食」を通して幅広い知識・技能を身に付けます。

農業の6次産業化の 技術を学ぶ

農産加工実習



コンフィチュール、ソーセージ、お惣菜など、農産物の特性を活かした、加工食品づくりのノウハウを身につけます。

食の安全について学ぶ 食品衛生学



食の安全性確保のための科学的根拠に基づいた知識および技術を学ぶことで、食品衛生上の健康危害発生を未然に防止するための必要な措置を的確かつ迅速に講ずる技能を身につけます。

実践的な英語、 フランス語を学ぶ 外国語



英語とフランス語を実践形式で学びます。英語は日常英会話、飲食業の接客英会話を、フランス語は食材、調理方法、メニュー等の単語を理解し、ルセット(レシピ)が理解できる語学力を身につけます。

カリキュラム

区 分	1年次科目		2年次科目		特 長	
技術力	調理実習	●カリナリーアート（ベーシック・プラクティス・クリエイション） ●ペイストリー＆スイーツⅠ ●ジャパニーズ＆ワールドⅠ	フランス料理をメインとした専門料理を学ぶことで、高い調理技術を磨きます。	●カリナリーアート（プラクティス・アドバンス） ●ペイストリー＆スイーツⅡ ●ジャパニーズ＆ワールドⅡ ●食文化概論	レストランやホテルでのメニュー構成を想定した調理実習を行うことで、高い調理技術と実践力を身につけます。また、国内外の料理や食文化を学ぶことで、「食」の多様性について理解を深めます。	フランス料理の体系的な技術をベースに、和食・イタリア料理など専門料理、製菓技術についても学び、実践で応用できる技術力を修得します。1人1ストープ方式の実習により、下準備から後片付けまでの全行程を責任持つて行う力を身につけます。
	調理理論	●カリナリーセオリー ●フレンチカリナリーセオリー	フランス料理をメインとした調理理論を学ぶことで基本的な調理技法を身につけます。			
	調理関係各論	●食品衛生学 ●食品栄養学 ●調理科学 ●食品学	調理に必要な専門知識を体系的に学ぶことで、調理の意義や科学的な原理について理解を深めます。			
経営・マネジメント力	●マネジメント基礎 ●フードビジネス・プランニング基礎 (選択科目) ●フードビジネス・プランニング実践Ⅰ ●キャリアプランニング		財務管理や事業計画作成の知識を学ぶことで、飲食店経営手法の基礎を習得します。また、自己理解と職業理解を深め、卒業後の進路を明確にします。	●フードビジネス・プランニング演習 ●フード・レストランデザイン (選択科目) ●フードビジネス・プランニング実践Ⅱ ●マネジメント実践 ●キャリアマネジメント	開業計画の作成、店舗デザイン・設計を学ぶことで、卒業後の開業に必要な知識と技能を身につけます。また、セルフブランディングやビジネスマナーを習得し、就職に必要な実践力が身につきます。	飲食店の出店に必要な知識・技能や、就職に必要なビジネスマナーを身につけます。
マーケティング力	●マーケティング入門 ●飲食サービス業界理解 ●食生活論・消費科学		飲食ビジネスにおけるマーケティングの実例や、食材の生産・流通・消費の動向への理解を深めます。	●フードパブリシティ	広報媒体の活用を学び、PR手法を習得します。	消費者ニーズの把握、マーケティング、メニュー・商品開発手法を身につけます。
もてなし力	●サービス入門 ●サービス演習 ●ビバレッジ入門 ●フードスキルアップ ●外国語Ⅰ		サービスやビジネスマナーに関する知識・技能、接客英会話や調理現場で必要なフランス語の基礎を学ぶことで、基本的な接客スキルを身につけます。	●F&Bホスピタリティ・ビジネス実践論 ●外国語Ⅱ	ホテル・レストランの接客マナー、テーブルサービスや、接客英会話や調理現場で必要なフランス語を学ぶことで、実践的な接客スキルを身につけます。	国内外のお客様をもてなすためのサービスやマナーを身につけます。
地域活用力	●農業基礎 ●農産加工実習Ⅰ ●奈良学入門		農業、農産加工の知識・技術を学ぶことで、農作物への理解を深める。また、奈良の歴史・風土・文化を学ぶことで、奈良の魅力を発見します。	●農業実習 ●農産加工実習Ⅱ	農作物の作付けから収穫までの一連の流れや、地域食材、旬の食材を活かした加工品開発を学ぶことで、農作物への理解を深めます。	奈良県の食材、歴史、風土、文化等を学ぶことで、メニューや加工品に活かすための知識・技術を身につけます。
総 合	●オーベルジュ実習 ●職業理解インターンシップ(希望者) ●学生レストランⅠ ●イベント企画運営Ⅰ ●食材活用ワーキング		実践オーベルジュ棟やレストラン・ホテル等で調理やサービス業務に携わることで、職場の実態を理解します。また、イベント企画運営やメニュー開発等に取り組むことで、食に関する総合的な力を身につけます。	●キャリア形成実践実習 ●学生レストランⅡ ●イベント運営企画Ⅱ	進路志向によってコースに分かれ、それぞれ課題を設定。ゼミ形式や実習形式で課題解決に取り組むことで、将来ビジョンに応じた高い実践力を身につけます。	プロの調理・サービスの技術や考えに触れることや、学生主体で様々な課題に取り組むことで、将来ビジョンに応じた総合的な力や実践力を身につけます。
	●フードクリエイティブ学		食をとりまく最前線のトレンドや最新技術について学ぶことで、食の未来を拓くための創造性を育みます。			
	●開業・就職準備		就職、開業に関する特別指導および面談のほか、資格取得に向けた取組を実施します。			

在学中に取得をめざす資格

- 食品衛生責任者
- 防火管理者
- サービス接客実務検定
- レストランサービス技能検定

Student Message



フードクリエイティブ学科
服部 直希 さん

フランス料理の繊細で奥深い基本技術に感動。

調理実習を通じて、フランス料理の繊細な技術を学べたことが一番の収穫。野菜の切り方や肉の下処理、調味料を入れるタイミングなど、細部まで気配りできるようになりました。卒業後はフレンチの道を志望。「料理の基本が凝縮されているのがフレンチ。だからこそ、他の料理にも応用できる」という先生の言葉が後押しになりました。お皿選びから自分の想いを込められるシェフになり、いつか地元の奈良でレストランを開きたいと考えています。



フードクリエイティブ学科
寒川 萌 さん

栽培から調理まで一貫した食材への強いこだわり。

農業高校で学ぶうちに、地元・奈良の伝統野菜に興味を湧き、NAFICに入学。食のプロをめざす学科だけに、食材へのこだわりが強く、農業実習の授業ではニンジン一つをとっても、驚くほどたくさんの品種を育てます。各品種の特徴を知り、それぞれに適した料理を考えることで、有意義で実践的な力が身につきます。この経験を活かし、将来は自らこだわりの作物を育てることはもちろん、これを最高の形で調理し、お客様に提供する仕事をしたいと考えています。



フードクリエイティブ学科
尾崎 友香 さん

開業に向けたノウハウを総合的に学べるのが強み。

芸術系大学在学中に料理のコンセプトデザインに強く興味を持ったことがきっかけでNAFICに入学。調理技術はもちろん、プロの講師から料理のテーマや盛り付けのロジックを学ぶ機会が多く、探求心をかき立てられます。そのほか、開業計画や店舗設計など、飲食店の出店に必要な知識を総合的に学べるのも魅力。卒業後は母とともにカフェを営みたいと考えているので、授業で培った知識や技術を基に、しっかりと開業準備を進めていきたいと思っています。

■ 時間割 (イメージ)

1年次

時限	月曜日	火曜日	水曜日			木曜日	金曜日
			①	②	③		
1限目 8:50～10:20	【講義】 飲食サービス業界理解	【講義】 カリナリーセオリー	【実習】カリナリーアート(プラクティス)			【実習】 カリナリーアート (クリエイション)	【実習】 カリナリーアート (クリエイション)
2限目 10:30～12:00	【講義】外国語Ⅰ		【実習】 オーベルジュ実習	【実習】 農業基礎	【実習】 カリナリーアート (プラクティス)	【講義】 食品衛生学	【講義】 フードビジネス プランニング基礎
3限目 13:00～14:30	【講義・実習】 ペイストリー& スイーツⅠ	【講義・実習】 ジャパニーズ& ワールドⅠ	【講義】サービス入門			【講義】食品学	開業・就職準備
4限目 14:40～16:10							

※①、②、③は班に分かれて異なる授業を受講し、1週ごとに交代。
※ は実習授業。

2年次

時限	月曜日	火曜日		水曜日	木曜日	金曜日
		①	②			
1限目 8:50～10:20	【講義】外国語Ⅱ	【実習】 カリナリーアート (アドバンス)	【実習】 農業実習	【講義】 フードビジネス プランニング演習	【実習】キャリア形成実践実習＊	【実習】カリナリーアート(アドバンス)＊
2限目 10:30～12:00	【実習】 カリナリーアート (プラクティス)			【講義】 食文化概論		
3限目 13:00～14:30	【講義・実習】 ジャパニーズ& ワールドⅡ	(選択科目) 【講義】マネジメント実践 【講義】キャリアマネジメント		【講義】 レストランデザイン		
4限目 14:40～16:10				【講義】 フードパブリシティ		

※①、②は班に分かれて異なる授業を受講し、数週ごとに交代。
※木・金はコースに分かれて異なる授業を受講。
※ は実習授業。

卒業後のビジョン

「食」の未来を拓くプロフェッショナルへの道

“飲食サービス業界で活躍する”将来の夢を現実にするため、様々な分野の実習や実践体験を通じて、自らの適性を見極めながら、自分の将来ビジョンを策定。
将来ビジョンの実現に向けて、就職・研修先をレストラン・ホテル・民間企業等と連携をとりながらアドバイス・紹介するとともに、卒業後も大学校と県が支援します。

レストラン等の新規開業	卒業時の進路（一例）
地域と連携し、地元食材の良さを引き出すレストラン、オーベルジュ、カフェ等を開業。	【レストラン】 カンテサンス（2007年よりミシュラン3つ星）、ロオジエ（2019年よりミシュラン3つ星）、オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井（2016年ミシュラン1つ星）、ドノスティア、北島亭、西大和さえぎ、ラ・クロシェッタ、ヴァリエ、プレスキル、ヴァリエス、洋食katsui 他 【ホテル】 THE HIRAMATSU HOTEL & RESORTS 仙石原、星野リゾート「界 加賀」、ホテルニューアワジ、セトレならまち 他 【開業】 森のオーベルジュ星咲～きらら～（オーベルジュ／曽爾村）、丹生の光（カフェ／下市町）、花一番（レストラン／大和郡山市）、La ville ～都～（カフェ／明日香村）、山里カフェー本の樹（カフェ／五條市）、焼肉工房もく（焼肉店／奈良市）、メゾン赤阪（レストラン／御所市）、IBURI-KOBO（レストラン／奈良市） 【親元就業】 料亭 二蝶（料亭／香川県）、ころっけのハヤシ（惣菜店／大和郡山市）、観光旅館 杉ヶ瀬（料理旅館／東吉野村）
ホテル・レストランへの就職	
自分の志向にあったレストランやホテルに就職。調理、サービス、マネジメントなど幅広い分野で活躍。	
食関連企業への就職	
企業の商品開発や品質管理部門等に就職。料理人の視点と技術で食材を活かした新商品を開発。	
親元就業・経営継承	
家業のレストランやホテルに就業、経営継承。新しい視点で家業を発展させ経営を拡大。	

卒業生の声



ラヴィーユ
La ville
～都～
（明日香村）
独立開業

挑戦できたのは
NAFICだったから。

「自分でカフェをしたい」そう思ったのが入学のきっかけでした。経営やマネジメント等の授業を通して開業に必要なスキルを身につけ、明日香村の独立開業を支援する「チャレンジショップ」へ応募。先生方の手厚いサポートやNAFICで出会った仲間達の支えもあり、出店できました。その後、2年間のチャレンジショップでの経験を経て念願だった自分のカフェをオープン！これまで挑戦できたのも、NAFICの支援があったから。今後も新しいことに挑戦し続けたいです。



セトレ
ならまち
（奈良市）
調理

生まれ育った奈良の魅力を
伝えたい。

私が就職活動を始めた時、真っ先に心に浮かんだのが「生まれ育った奈良で、奈良の魅力を伝えられるような料理人になりたい」という思いでした。セトレならまちは、奈良らしさにしっかりとしたこだわりがあり、ここでなら自分の夢が叶えられると思い、志望しました。現在、念願叶って調理スタッフとして働いています。NAFICの農業実習などで学んだ奈良県産の食材の知識や、農産物の特徴を活かした調理方法などは、今の仕事にも活かせていると感じています。



プレスキル
（大阪市）
サービス

調理の知識と技術を活かして、
自分にしかできないサービスを。

NAFICでは調理技術はもちろん、オーベルジュ実習などの実践実習を通して、幅広い知識と技術を身につけることができました。元々調理スタッフとしての就職を希望していた私でしたが、就職活動をする中で、サービスという仕事に興味を持ちました。面接では、調理からサービスまでの一連の経験をアピールし、内定を獲得。現在は、サービスマンとしてお客様と接することにやりがいを感じながら、「自分にしかできないサービス」を目指して、日々仕事に取り組んでいます。

学生募集概要

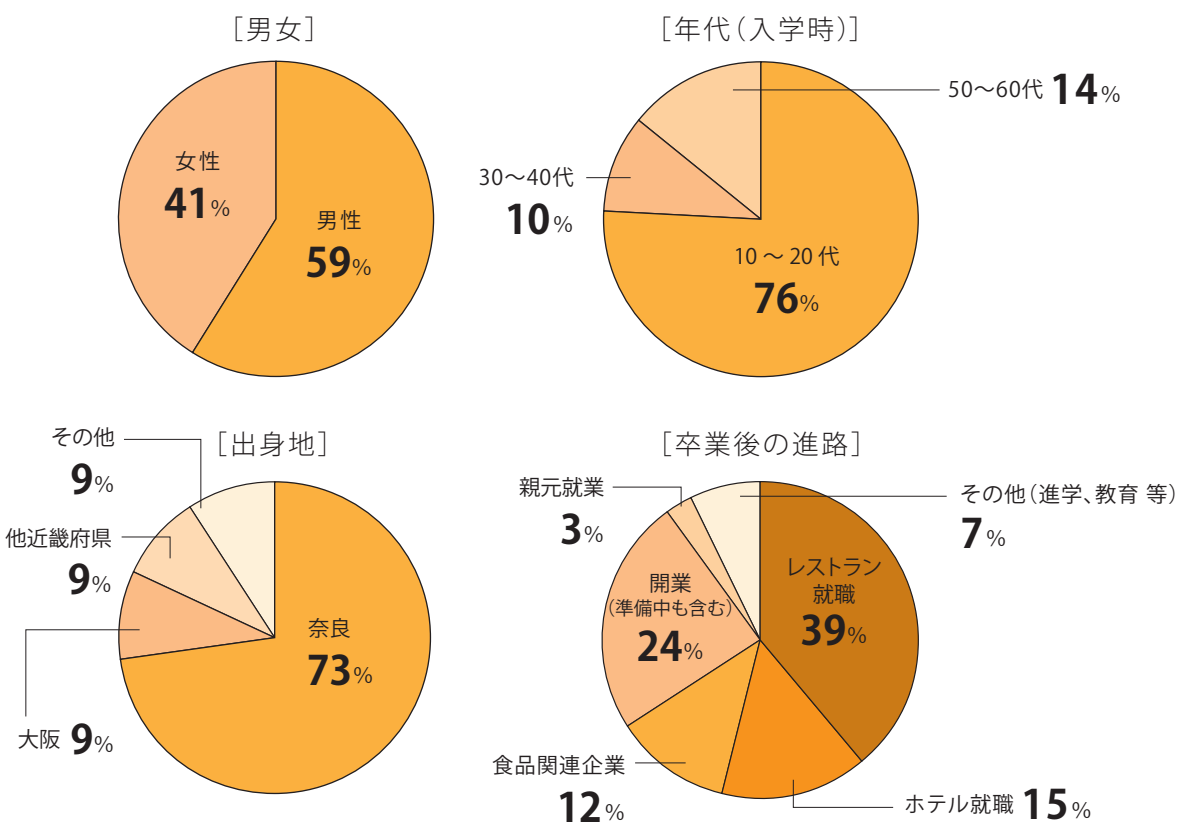
募集人数	1 学年 20 名
修業期間	2 年
学科費用	
入学考査料	17,000 円
入学科	282,000 円
授業料 ※1	535,800 円／年
実習費等その他の費用 ※2	400,000 円／年

※1 授業料は前期、後期に分けて納付。
※2 授業料の他に、実習材料費、傷害保険加入金、課外活動費等の実費を徴収します。
上記金額を基本とし、学年ごとに精算します。

入試区分

AO入試（Ⅰ～Ⅳ期）
一般入試（前期・後期）

グラフでわかるフードクリエイティブ学科



アグリマネジメント学科

「農」の未来を拓く

“農業経営のプロになる”

その夢を実現させるためには、

生産から流通販売まで幅広い知識と実践力が必要です。

アグリマネジメント学科では、

1人1ほ場による実習や先進農家の下での

現地実習を取り入れるとともに、

経営やマーケティングなどあらゆる分野の専門家や

経験豊かな農業技術者による

カリキュラムを設定し、あなたの夢を支援します。



経営センスに優れた、「農」の担い手を育成

特長 1

充実した実習を通して、
高品質かつ幅広い品目を
生産できる技術力を
習得します。

特長 2

「1人1ほ場の実習」や
「先進農家での現地実習」の
選択制実習により、
就農に必要な実践力を
身につけます。

特長 3

農業経営者に必要な、
流通から販売までの知識や
経営センスを身につけます。

特長 4

農の知識に加え、
食の知識も得ることで、
視野の広い農業経営者を
育てます。



農業経営に必要な基礎的技術を 実践で学ぶ 専門実習

1年次に野菜、花き、果樹の生理生態、栽培技術の基礎をじっくりと時間をかけて学び、生産から経営までの知識、技術を幅広く習得。校外の研究施設で水稻、果樹、茶、畜産の実習等も行います。

また、農作業で使用する多種多様な農業機械や施設について、その機能や構造を知り、安全な取り扱いができるように実地で訓練するとともに、農業生産工程管理(GAP)についての演習も行います。



栽培品目の病気や害虫の状態を観察し、最も適した農業を選択して散布します。



パイプハウスの建て方も全員が実習します。

■主な実習内容

園芸作物(野菜、花き、果樹)実習

- ・栽培管理、薬剤散布、畝たて、マルチ張り
- ・農機具の使い方、施設の取り扱い
- ・収穫、調製、出荷

水稻実習(田植え、収穫)
茶実習(収穫及び加工)
畜産実習(家畜、畜舎見学)

■主な栽培品目

野菜:イチゴ・トマト・ナス・メロン・ホウレンソウ・ネギ・
 キュウリ・アスパラガス・ダイコン・サトイモ など

果樹:カキ・ブドウ・イチジク・ナシ・モモ・ウメ など

花き:小ギク・バラ・トルコキキョウ・ダリア・シクラメン・
 花壇苗 など

プロ農業者の下での 農家現地実践実習



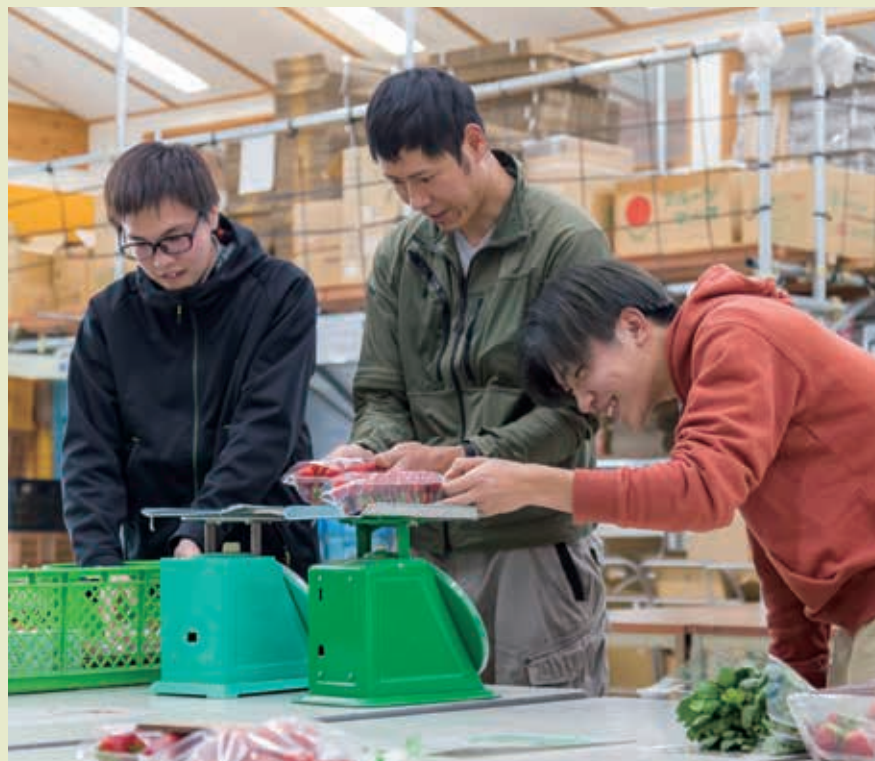
2年次に独立自営就農を希望する学生を対象に、野菜、花き、果樹等、農業経営ビジョンに応じて、長期にわたり指導農業者や農業法人等の下で現地実習を行います。実際の先進的な農業経営に触れ、より確実な経営スキルを身につけるとともに、地域で円滑に就農できるよう支援します。

また、卒業後も経営面や技術面でのフォローアップを県農林振興事務所などと連携して行います。

充実した施設での プロジェクト実践実習



2年次には就農後の営農計画を想定したプロジェクト課題を各自設定し、原則1人1ほ場で実践的実習を行います。担当職員の指導の下、課題の設定から解決策を導くまでの技術力を養い、営農目標の実現に向け支援します。



奈良らしい地域ブランドの強みを知る 川下ニーズ販売実習、公開販売

専門実習の一環として、奈良県の主要な農産物を生産し、市場への出荷や直売所での販売までの工程を学びます。収穫から調製、値決めなど一連の実務スキルが身につくことはもちろん、直売所では消費者のニーズがダイレクトに耳に入ってきます。農産物の特性を活かしたマーケティングや商品PRスキルのセンスが培われます。

販売や接客の面白さを知るきっかけに。



アグリマネジメント学科
赤澤 和夫さん

消費者への訴求はアイデアが命。例えばメロンの旬は春から夏ですが、あえて旬を外すことでPRする手法があります。実習では、正しい保存方法や、フードクリエイティブ学科生が開発したレシピを添付するなど、工夫を凝らすことで、お客様に喜んでいただき、大きな自信になりました。この実習で接客・販売の面白さを知ったことで、将来は小売業の道に進もうと考えています。

■主な実習内容

収穫、調製、パッキング

校内で育てた農産物を収穫した後、販売するための洗浄や選別といった調製を行い、陳列できるよう袋づめやパッキングを行います。

値決め

一般的なスーパーでの流通価格などと比較検討しながら、農産物の販売価格を決定します。

POP作成

商品の魅力がしっかりと消費者へ届くよう、POPを工夫して手作りします。

直売所への搬入、陳列、引き上げ

実習で栽培した農作物を直売所へ搬入・陳列し、消費者との対話も大切にしています。

具体的かつ実践的な 経営手法を修得 農業経営ビジョン



品目ごとの経営の特長や技術の変遷を学び、就農ビジョンを描きます。また、自分の農業経営の現状を把握し、経営改善計画を考えるために必要な農業簿記、経営診断の手法も講義と演習を通じて修得し、卒業後に役立つ実践力を養います。

就農に向けて在学中から プランニング 就農基礎講座



就農を目指す学生を対象に、卒業後の経営計画を作成したり、新規就農者が利用できる支援や制度について勉強します。これにより、就農に向けて在学中にすべきことが明確になり、卒業後、円滑に経営をスタートすることが期待できます。

より安全に より高度に扱う 農業機械実習



農業機械を安全かつ効率的に使用するため、トラクター、耕うん機、刈払機、ほ場内運搬車の構造と取り扱い等を学びます。希望者は大型トラクターの免許取得講習や、フォークリフト等の技能講習を受講することもできます。

安全安心な信頼のある 農産物生産を行う GAP実践



食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するためにGAP(農業生産工程管理)に取り組んでいます。GAP基準の視点で施設や農作業工程を点検し、改善を行いながらGAPの実践方法を学びます。

土の状態に適した 肥培管理の手法を学ぶ 土壌肥料



植物を栽培するために必要な土と肥料の知識を基本から学びます。就農する場所の土がどのような性質か理解し、自ら土壌診断結果を読み解き、土壌物理性の改善や施肥設計ができるよう必要なスキルを学びます。

ホスピタリティの 大切さを学ぶ おもてなし入門



6次産業化を目指したり、地域振興を図る際に求められる「ホスピタリティ(思いやりの心)」をもってもてなすことで、消費者の期待以上の満足を提供する方法を学びます。また、県内の実践者からプロセスや手法を教わります。

カリキュラム

区 分	1年次科目			2年次科目		特 長
技術力	農業実習	●基礎演習 ●農業機械実習 ●専門実習	ベースとなる栽培・農業機械の技術を修得し、野菜・花き・果樹等の栽培技術を実習を通して習得します。	●農家現地実践実習(選択) ●プロジェクト実践実習(選択)	学生の就農ビジョンに応じて、校内ほ場での実習または、先進農家での現地実習を行います。	1年次は、農業の基本技術をベースに野菜、花き、果樹等の総合技術を学び、実践で応用できる技術を修得します。 2年次は、学生それぞれの進路・就農ビジョンに応じた実習で実践力を身につけます。
	専門技術理論	●野菜・花き・果樹生産 ●作物・茶・畜産	各作物の栽培技術理論を修得し、実習の意義・内容の理解を深めます。	●実践技術Ⅰ・Ⅱ・Ⅲ	野菜、花き、果樹のうち、自ら選んだ部門の実践技術の理解を深めます。	
	農業技術理論	●植物保護、農業薬剤 ●土壌肥料 ●農業機械 ●植物生理と育種	農業に必要な専門知識を演習もまじえて身につけます。	●環境保全型農業 ●バイテク最先端技術 ●環境リスクマネジメント	農業にかかる最先端の技術と知識を学びます。	
経営・マネジメント力	●農業簿記 ●農業経営ビジョン ●情報処理Ⅰ ●GAP基礎・実践		経営管理に必要な基礎知識、マネジメント手法を修得します。	●農業政策 ●情報処理Ⅱ ●GAP実践	経営管理に必要な実践的知識や関係法令等を具体的事例をもとに修得します。	経営の基礎知識から経営改善、情報処理等、農業経営に必要な知識・手法を学びます。
マーケティング力	●アグリビジネスイノベーション		農産物の生産流通システムを実践理論と具体的事例から学びます。	●農産物流通 ●6次産業化プラン ●海外農業情勢	農産物の生産流通システムや6次産業化を考える力を磨きます。農産物輸出を見据えた海外農業の理解を深めます。	生産から流通、販売までのマーケティング力を身につけます。
もてなし力	●川下ニーズ販売実習		校内で生産した農産物を直売所等で販売し、価格設定や商品化までのノウハウを身につけます。	●川下ニーズ販売実習 ●食の安全・安心 ●おもてなし入門	農産物の商品化に向けた取り組み方法や販売テクニックを身につけます。	消費者ニーズやサービスの提供、安全安心な農産物について、農産物販売実習を通じて理解を深めます。
地域活用力	●地域ブランド農産物 ●奈良学入門		地域の特性を活かした農産物ブランド化の事例を学びます。また、奈良の歴史・文化について学びます。	●地域ブランド農産物 ●農産物活用演習	地域の特性を活かした農産物ブランド化や活用の事例を学びます。	地域農産物のブランド化や風土・文化を知り、農業経営に活かすための知識・技術を身につけます。
総 合	●就農基礎講座(選択) ●就職基礎講座(選択)		就農に向けた経営作目の選択や就職に向けた取り組みを支援します。	●農業経営計画策定指導・就農相談 ●就職支援	就農または就職、それぞれの進路希望に応じて個別に支援を行います。	学生の進路に応じた総合的な力を身につけます。
	●食材活用ワーキング		食材を活かす方法を自ら考え出す力をつけます。			
	●特別講義		農業育成機関の専門講師陣による講義を通じて、専門的で高度な知識を習得します。			

在学中に取得をめざす資格

- 大型特殊免許(農耕車限定)
- フォークリフト運転技能講習
- 小型車両系建設機械特別教育(3t未満)
- アーク溶接特別教育
- 農業機械士
- 毒物劇物取扱者資格
- 危険物取扱者資格
- 日本農業技術検定
- 農業簿記検定
- 狩猟免許
- 食品衛生責任者
- 刈払機取扱作業者安全衛生教育
- など

Student Message



アグリマネジメント学科
中西 久典 さん

将来の就農を見越し、先輩たちの創意工夫をリアルに学ぶ。

30代半ばまで、一般の企業で働いていましたが、実家の農業を継ぐために退職。農業の知識・技術の習得はもちろん、最先端の経営のノウハウも学びたいと思い、NAFICに入学しました。特に感銘を受けた授業は、卒業生の働く現場を視察する「就農基礎講座」。ビニルハウスや灌水システムなどを整備された卒業生のお話の中には、作業効率やコストカットを実現するリアルな創意工夫が詰まっており、大変参考になりました。卒業から5年以内での継承を目指しているので、できるだけ多くの技術やノウハウを吸収し、実家の農業をより発展させていきたいと思っています。



アグリマネジメント学科
山口 和己 さん

知識や技術を素早く身につけられる少人数の授業が魅力。

NAFICでは、野菜や果樹など、さまざまなジャンルの農業を1年次に体験できます。おかげで、入学時は漠然と農業がしたい、という思いでしたが、すぐに花きに興味を持ち、現在は重点的に学習。特に、生長の速さやカラフルな色合いに愛おしさを感じ、ポット苗を担当しています。花きを選択する学生は比較的小数ですが、その分、先生との距離が近く、学生同士の情報交換も活発で、知識や技術が深く身につくのが魅力です。卒業後は花関係への就職を考えていますが、面接指導や自己分析を支援してくれる「就職基礎講座」があるので、自信をもって就職活動に臨むことができている。



アグリマネジメント学科
磯部 俊恵 さん

こだわりの農業を通じて地元の人も気付いていない奈良の魅力を発信したい。

仕事の関係で奈良に住み始めたのですが、地元の人に負けないうくらい奈良が好きになり、農業を志そうと決意しました。NAFIC入学後は将来の就農について、費用面や技術面も含めて検討を重ね、現在は果樹のイチジク栽培を専攻。親身になって進路の相談に乗っていただいている先生方に感謝しています。病害虫の防除や農業の知識、起業のためのノウハウなど、学ぶことはたくさんありますが、「心も身体も幸せになれる果実づくり」という夢のために努力を続けます。そして、私が感動した奈良の魅力を多くの人に伝えていきたいと考えています。

■ 時間割 (イメージ)

1年次

時限	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
1限目 8:50～10:20	[実習] 野菜・花き・果樹等の栽培技術	植物生理と育種	[実習] 農業機械実習	土壌肥料	[実習] 野菜・花き・果樹等の栽培技術
2限目 10:30～12:00		野菜・花き・果樹生産		農業薬剤	
3限目 13:00～14:30		GAP基礎	[実習] 野菜・花き・果樹等の栽培技術	農業経営ビジョン	
4限目 14:40～16:10		農業簿記		植物保護	

2年次

時限	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日		
1限目 8:50～10:20	〔選択科目〕 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習	農産物流通	〔選択科目〕 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習	環境保全型農業	〔選択科目〕 農家現地実践実習/ プロジェクト実践実習		
2限目 10:30～12:00		食の安全・安心		農業政策			
3限目 13:00～14:30		バイテク最先端技術		実践技術 (野菜/花き/果樹より選択)			
4限目 14:40～16:10							

※ 緑色の枠内は実習授業。 ※2年次は卒業後に取りくむ品目を中心に実習。

卒業後のビジョン

地域農業の未来を築く「農」の経営者への道

“地域農業を担う経営センスに優れた農業経営者”を目指し、専門的知識や経営能力の修得、実践的実習を通じて、卒業後の農業経営計画を策定。経営ビジョンの実現に向けて、地域の先進農家や農業関連企業との連携をとりながら、卒業後の就農や就職、研修先について、相談・紹介します。卒業後も経営指導や技術指導などのフォローアップを各機関と連携して行います。

県内での自立・親元就農

在学中に経営計画を作成し、新規または親元に就農。必要に応じてなら担い手・農地サポートセンターや県農林振興事務所など、関係機関と連携して支援。将来的には、規模拡大や経営の多角化など、農業のトップランナーとしての活躍も期待。

農業法人で就職

雇用労力を活用している農業法人に就職。栽培管理や労務管理など経営に必要なスキルを習得した上で自立就農も可能。

農業関連企業への就職

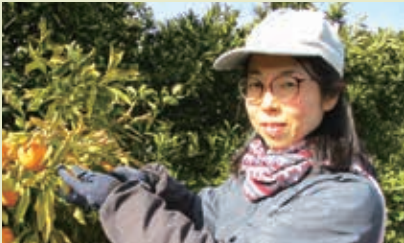
種苗会社、JA、農業機械関係の民間企業に就職。その分野でのスキルを伸ばすほか、将来的には自立就農も可能。

卒業時の進路（一例）

【農業法人（県内）】
(株) 上田育苗、上田農園、UEDAなっば工房、永座農園、(株) Sakura Farm、西岡農園、堀園芸(株)、(株) 堀内果実園、(有) 類農園 他

【農業関連企業】
JAならけん、クラギ(株)、奈良中央青果(株)、(株) 大和農園、ヤンマーアグリジャパン(株)、(福) 青葉仁会、(福) かざぐるま 他

卒業生の声



柿栽培
(天理市)
新規就農

宇野 千穂 さん
(2020年3月卒)

アグリ卒業生と
フード卒業生との連携で
“farm to table”を実践。

実家の果樹園が放任されていたので、私が継ごうと思いNAFICに入学しました。在学中から、先生や現地実習先の農家さんからアドバイスをもらい、自分の果樹園の剪定作業など準備をすすめていました。そのかいあって就農1年目から柿やイチジクを出荷することができました。また、授業で学んだ栽培理論や植物生理の知識が、日々の作業の中で活かしています。在学中に仲良くなったフード学科生のお店で、私の育てた果物をデザートメニューに使ってもらっています。このような連携ができるのもNAFICの魅力だと思います。



村山ファーム
(天理市)
親元就農

村山 和磨 さん
(2019年3月卒)

就農後のビジョンを
持つことで
有意義な学びが得られます。

イチゴ農家として就農するにあたって農家同士や関係機関とのつながりを作りたいと考え、NAFICに入学しました。在学中は、自発的に質問したり、考えや希望をできるだけ先生方や周りの学生に理解してもらおうと努力しました。また、専門品目の栽培理論や実習だけでなく、農家現地実践実習を通して先輩農家や普及指導員の方と知り合えたこと、他の農家さんの経営を参考に自らの経営を更に理解できたことなど、充実した2年間でした。将来的に父から経営を継いでいくために日々勉強をしながら、品種も増やし、販売方法の展開にも取り組みたいと考えています。



永座農園
(葛城市)
法人就職

守 舞華 さん
(2019年3月卒)

積極的に取り組めば、
自分に合う進路が
きっと見つかります。

NAFIC在学中に短期インターンシップに行かせてもらった農業法人で働きたいと思い就職しました。在学中は、先生にやりたいことを相談するとことんまで付き合ってくれて、とても有り難かったです。指示を待つのではなく、自分で考えることが力になったと思います。就職先では多種類の野菜を生産していますが、どれもNAFICで栽培方法を学んだ品目です。初めは指示された作業を行うだけでしたが、今ではほ場を見て私が必要だと思う作業を任せてもらえるようになりました。頑張った成果を評価してもらえるところにやりがいを感じています。

学生募集概要

募集人数

1 学年 **20** 名

修業期間

2 年

学科費用

入学考査料

2,200 円

入学科

5,650 円

授業料 ※1

118,800 円／年

実習費等その他の費用 ※2

130,000 円／年

※1 授業料は前期、後期に分けて納付。
※2 授業料の他に、実習材料費、傷害保険加入金、課外活動費等の実費を徴収します。
上記金額を基本とし、学年ごとに精算します。

入試区分

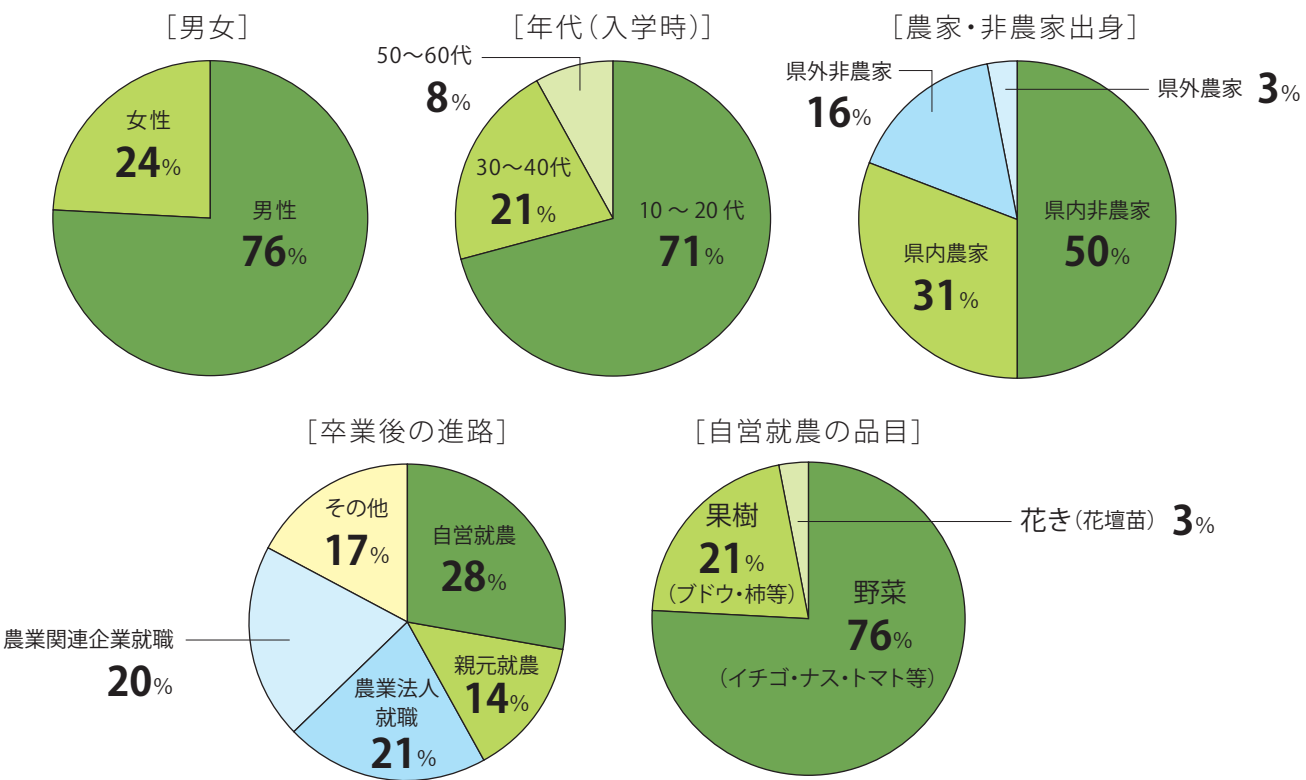
AO入試
一般入試（前期・後期）

受験資格

- 次の要件を満たしている者
- ①学校教育法による高等学校を卒業した者、若しくは入学までに卒業見込みの者、又は高等学校を卒業した者と同等の学力がある者。
 - ②農業に関する知識・技術を学ぶ意欲を有し、実習などに支障のない健康状態である者。
 - ③卒業後県内で就農又は農業法人等への就職を希望する者。
(AO入試受験希望者はさらに以下の要件を満たす必要があります)
 - ④専願で入学を希望する者。
 - ⑤受験年の3月以降に開催のオープンキャンパスや学校見学会に参加している者。
 - ⑥本校のアドミッションポリシー※を理解している者。

※アドミッションポリシー（求める学生像）とは
・「農の担い手」として、奈良の農業の未来を支える意欲のある方
・栽培技術のみならず、経営力や販売スキルなど、「農」に関する幅広い能力を総合的に習得する意欲のある方
・自ら目標を設定し、向上心を持って何事にも真摯に取り組むことができる方
・思いやりがあり、周囲とのコミュニケーションを取りながら課題解決を目指す協調性を持った方

グラフでわかるアグリマネジメント学科



ともに学ぶ、ともに考える、ともにつくる。 食と農のつながりはここで生まれます。

両学科連携で農産物を活かす 食材活用ワーキング

両学科生で構成されたグループごとに、農産物の特徴やそれを活かす調理法について意見交換と調理実習を重ねることで「この品種はこの調理法だととても甘みが引き立つ」や「栽培方法によって食味がこんなに違うのか」など、農作物の捉え方の目を養います。



奈良に関する幅広い知識を学ぶ 奈良学入門

長い歴史の中で、食と農が奈良の人々の暮らしの中で重要なものと位置づけられ、大切にされてきたことを、現代まで受け継がれてきた祭礼や資料から学びます。また、木簡や万葉集など、古の人々の書き記したもののから当時の生活・文化についても掘り下げる「奈良」の魅力を発見できる両学科合同の授業です。



講師



野菜ソムリエ上級プロ・6次産業化プランナー
西野 慎一 先生

講師



奈良県立大学客員教授・春日大社元権宮司
岡本 彰夫 先生



奈良文化財研究所・平城地区史料研究室長
馬場 基 先生

講師紹介

フードクリエイティブ学科



アコルドゥ オーナーシェフ
川島 宙 先生

2018年ゴ・エ・ミヨ「今年のシェフ賞」受賞。
2020年農林水産省料理マスターズ・シルバー賞受賞。

農産物など手に触れる素材以外のもの全てをどう捉えて料理にしてくか伝えたいです。



メートル・ドテル
宮崎 辰 先生

2012年レストランサービス世界大会優勝。
ミシュラン3つ星レストラン メートル・ドテル。

お皿の上だけが全てではありません。「サービスの本質」「もてなしの極意」をお伝えします。



リストランテ イ・ルンガ オーナーシェフ
堀江 純一郎 先生

日本人として初めてイタリア版ミシュランで星を獲得。

プロの仕事とは、続く店とは、イタリア料理とは…。講義で何でも聞いてください。



和食 井上 店主
(一社)奈良のうまいもの会 専務理事
井上 昇 先生

県内飲食店や農業者をまとめ、「奈良のうまいもの」の情報を発信。

基本となる日本料理及び、他ジャンルの業種でも応用が活かせる料理を講義します。



スパイス料理研究家
ミラ・メータ 先生

日本で40年間、スパイスやハーブを使用した世界の料理の普及のため、料理教室、書籍等のメディアで活動。

スパイスを使った本格的なインド料理と一緒に楽しく学びましょう。



信州大学大学院 特任教授 博士(観光学)
茂木 信太郎 先生

信州大学・大学院、亜細亜大学、女子栄養大学、法政大学大学院などで経営学、マーケティングなど担当。

フードサービスの理論と実務を解説し、生産者から消費者・顧客までが一体のビジネス像を提示します。

アグリマネジメント学科



園芸研究家・メリクロンアーツ代表
富山 昌克 先生

バイオテクノロジーを活用した園芸植物の品種改良のエキスパート。

植物バイオテクノロジー技術を学んで、大きな飛躍を遂げるチャンスをつかんでください。



大学講師・マーケティングコンサルタント
吉村 司 先生

大学、企業、商工会議所等でマーケティング、ビジネス・マナー、ライティングを講義。

「あなたはすでにマーケティングを行っていた!」この謎解きを講義と一緒にやりましょう。



農業経営コンサルタント
中島 誠 先生

税理士として、また農業経営アドバイザーとして多くの農業者を経営面からサポート。

「読書百篇義自ずから通ず」最初は理解できずとも繰り返しの練習が結果に繋がります。

フェローシップ・支援制度

フェローシップ（奨励制度）

「奈良で輝くマイスター賞」

学業成績と卒業後の起業経営計画または就農経営計画を評価し、表彰します。

最優秀者には「奈良で輝くゴールドマイスター賞」を、優秀者には「奈良で輝くシルバーマイスター賞」を授与します。

副賞：奈良で輝くゴールドマイスター賞 **20**万円
奈良で輝くシルバーマイスター賞 **10**万円

「世界へ羽ばたくベストマイスター賞」

国際的な幅広い視野を持った担い手の育成に向けて、海外研修への参加を目指す学生に対して、学業成績と海外研修計画を評価し、表彰します。

副賞：最大 **50**万円

支援制度

県内新規開業への融資制度

（フードクリエイティブ学科）

奈良県内で飲食店や宿泊施設等を新規開業する際、県が利子及び保証料の補給を実施。優れた事業計画を知事が認定し、融資限度額まで無利子、保証料率0%で融資を行います。

平成30年度より創業支援資金にフードクリエイティブ学科認定枠が追加され、卒業生は認定に必要な事業審査が省略されます。



赤阪 恭近 さん
(2019年3月卒)
2019年開業

飲食店の出店に欠かせない事業計画の作成はフードビジネス・プランニングの授業でしっかり学びました。融資制度の認定枠を活用できたのでスムーズに開業できました。

県内新規就農への融資制度

（アグリマネジメント学科）

新規就農者が新たに奈良県で農業を始める際、農業用機械・施設等の導入に必要な初期投資を軽減する各種融資制度やリース制度の活用を支援します。

海外農業研修制度

（アグリマネジメント学科）

公益社団法人国際農業者交流協会が行う海外農業研修に応募できます。

世界へ羽ばたくベストマイスター賞

フードクリエイティブ学科卒
宮木 恵一 さん
(2019年3月卒)



肉のスペシャリストとしてお店を持ちたい。その夢の実現のために「世界へ羽ばたくベストマイスター賞」に応募しました。畜産大国であるニュージーランドへ海外研修に行き、研修ではステーキレストランでのカウンター越しのパフォーマンス、英語でコミュニケーションを取りながら、お客様の好みの味付け、焼き加減など調理技術を学びました。さらにニュージーランド産の牛肉の生産、屠畜場、加工場、消費者までの流通も学びました。帰国後、奈良で念願の焼肉店を開業。生まれ育った奈良を盛り上げるため、今後は新しい飲食ビジネスにも挑戦していきたいです。

奈良で輝くゴールドマイスター賞

アグリマネジメント学科卒
藤井 智章 さん
(2020年3月卒)



私はミニトマト生産者として就農したいと考え、NAFICに入學しました。技術習得と併せて、卒業後の具体的な就農計画を作成しました。その計画にもとづき「奈良で輝くマイスター賞」に応募したところ、ゴールドマイスター賞を受賞することができました。就農に向けて、ハウスや機械の準備も必要でしたが、NAFICと県農林振興事務所が連携し、市町村やその他関係機関ともつないでくださり様々な支援や融資を活用することができました。幸い、私のミニトマトは直売所やECサイトでも好評で、今後さらに収量を増やし、より多くの方に食べていただきたいです。

その他の制度

詳しくは、各学科へお問い合わせください。

日本学生支援機構の奨学制度（貸与型）

日本学生支援機構（JASSO）が経済的理由で、修学が困難な優れた学生を対象にした、国が実施する貸与型の奨学制度です。詳しくは日本学生支援機構のホームページを参照してください。

<https://www.jasso.go.jp/>

JAならけんの学資貸付制度

（アグリマネジメント学科）

奈良県農業協同組合中央会が、一定の条件を満たしたアグリマネジメント学科の学生に対し、無利子で学資の貸付けを行います。

卒業後、県内で農業従事を一定期間以上継続することで、返還免除の特典もあります。

授業料減免制度

経済的理由等により授業料の納付が困難であり、かつ学業成績が優秀と認められる学生に対して、授業料を減額または免除します。

短期留学制度〔検討中〕

（フードクリエイティブ学科）

NAFICでは、令和4年度にスペインの美食の街、バスク州サンセバスチャン市にある料理専門大学バスクカリナリーセンター（BCC）と連携協定を締結し、BCCの講師を招へいして特別事業を実施するなどの交流事業を実施する予定です。

また、交流事業の一環として、BCCへの短期留学制度について、検討しています。

称号付与

卒業時に必要な規定以上の成績を収めた学生に対して、奈良県知事より「ならフードマイスター（フードクリエイティブ学科）」と「ならアグリマイスター（アグリマネジメント学科）」を、また校長より専門士（衛生専門課程（フードクリエイティブ学科）、農業専門課程（アグリマネジメント学科））の称号を付与します。

表彰授与

優れた学業成績を収めた学生や学校活動、各種社会活動に積極的に取り組んだ学生に対して、卒業時に奈良県知事より表彰を授与します。

NAFICは学校教育法に基づく「専修学校」です。

専修学校のメリット

①「専門士」の称号が付与される

フードクリエイティブ学科卒業生には「衛生専門課程」、アグリマネジメント学科卒業生には「農業専門課程」の専門士の称号が与えられます。

② 4年制大学への編入学の受験資格が得られる

編入制度のある4年制大学への編入学の受験資格が与えられます。

③ 日本学生支援機構の奨学制度が活用できる

NAFICでは日本学生支援機構の貸与型の奨学制度（無利子・有利子）が活用できます。

時には楽しく、時には真剣に。
NAFICでの学生生活は、
年間を通していろんな行事が待っています。

春

Spring



「がんばれ!!」応援にも熱が入ります。



緊張の面持ちで入学式にのぞみます。

入学式



野球、テニスなどから出場する種目を選び学生全員が参加します。

東海近畿地区
学生スポーツ大会



秋

Autumn



アグリマネジメント学科から
提供してもらった食材で調理。



学生が心をこめて
作った料理を
提供します。



学生が先生になって、
参加者に野菜の育て方の
授業を実施。



NAFIC祭



両学科で協力して食材のおいしさを活かした料理が完成!



奈良の柿の魅力を伝えます。

食材活用
ワーキング

夏

Summer



両学科の学生が食に関するクイズ・
農に関するクイズを出し合い交流します。

両学科交流行事



卒業後のビジョンを
両学科の2年生が語り合います。

資格取得の講習

アグリマネジメント学科生は
夏休み中に資格取得に励みます。



インターンシップ

フードクリエイティブ学科生は
飲食店等でのインターンシップで、
さらなるスキルアップを目指します。

冬

Winter



フードクリエイティブ学科生は、
学びの集大成として、
コース料理を仕上げます。

学生レストラン



料理があたたかいうちに、
丁寧にお客様に提供します。



成果発表会



2年生がNAFICでの
学びの集大成を
報告します。

卒業式



2年間の日々や学びを
胸に抱き、食の世界、
農の世界へ歩みます。

わたしたちのお気に入り、
すべて見せます。



イベントや
授業で
両学科が
交流できる!

アグリマネジメント学科
横田 理沙さん



学校のデッキからは
大和平野が一望。
眺望が素晴らしい。

フードクリエイティブ学科
須賀 友季美さん



これがイチオシ! My favorite NAFIC



開業や就農の
サポートが充実。

フードクリエイティブ学科
尾崎 友香さん



就職や就農に
役立つ
いろんな資格が
取れる!

アグリマネジメント学科
龍見 喜一郎さん



様々な年代や
目標を持った学生が
互いに触発!

アグリマネジメント学科
寺島 鳳宗さん



プロジェクト実習は
各学生ごとに
テーマを設定!

アグリマネジメント学科
原口 歩弓さん



近隣駅周辺には
賃貸物件が多く
一人暮らししやすい!
セミナーハウス内
シングルルームが
令和4年9月にオープン。

フードクリエイティブ学科
江川 仁太さん



県内には
歴史深い
観光スポットが
たくさん!

フードクリエイティブ学科
九鬼 ほのかさん



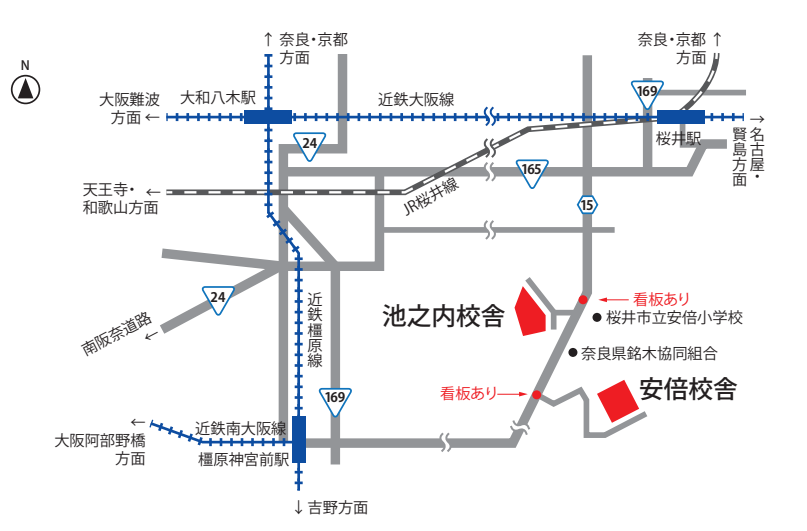
施設紹介

Campus Map

「食」と「農」の担い手育成の場となる、
2つの校舎を日本の始まりの地に整備

施設周辺 MAP

悠久の歴史・文化に育まれた
自然豊かな環境が魅力です。



[安倍校舎・池之内校舎]

●大阪から

近鉄 大阪難波駅	近鉄 鶴橋駅	近鉄 桜井駅	急行 約40分
近鉄 大阪阿部野橋駅	近鉄 橿原神宮前駅		急行 約40分

●京都から

近鉄 京都駅	近鉄 大和八木駅	近鉄 桜井駅	急行 約70分
-----------	-------------	-----------	------------

JR・近鉄「桜井」駅より 約4km
(スクールバス約15分、自転車約25分)
近鉄「橿原神宮前」駅より 約6km
(スクールバス約25分)



各校舎間は約1.5km

安倍校舎

池之内校舎

「奈良学入門」や「食材活用ワーキング」、
外部講師による特別講義などの共通カリキュラムを設定。
共に学び交流することで、
将来の生産者・料理人としての親交を深めます。

通学に便利な無料スクールバスを、JR・近鉄「桜井」駅、近鉄「橿原神宮前」駅より朝・夕運行しています。



安倍校舎

フードクリエイティブ学科



大和平野を一望する高台に位置。
施設内に一般のお客様をお迎えするオーベルジュを併設し、実践実習を行います。プロのシェフが使用する厨房機器を配備した調理実習室を中心に充実した学習環境を整えています。

池之内校舎

アグリマネジメント学科



多数のハウス、露地ほ場のほか、快適な環境で学習できる農作業場などの施設が充実しています。同じ敷地内に農業研究開発センターがあり、常に奈良県農業の最先端技術に触れることができます。

令和4年9月、安倍校舎南側に、「食」と「農」の魅力発信拠点『なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC)附属セミナーハウス』がオープンします。



オーベルジュを備え、調理技術ともてなしの心を育成



① 学生棟

調理実習室 A

1人1ストープ方式の調理実習室で、下ごしらえから調理、盛りつけ、後片付けまで、1人1人が全工程を実習します。

調理実習室 B

レストランの厨房を想定した空間で実践的な技術を学びます。

普通教室 B

教室には、教員用調理台を配置。演示を交えて調理理論を学びます。

③ 実践

オーベルジュ棟

(オーベルジュ・ド・ぶれざんす 桜井)

ロビー、ダイニングルーム、ラウンジ、厨房、9室の宿泊室等を配備。調理やサービスを実験します。



実践バンケット

ステージキッチンを備えた研修室で、外部講師の実演を交えた講義を行います。

② 加工実習棟

加工実習室

製菓・製パンやコンフィチュール、ソーセージ、お惣菜などの加工実習を行います。

図書ラウンジ

料理・食に関する書籍や情報機器を配置し、学生の自主学習を支援。開放的な空間で学生のグループワークなども行います。

④ 実習農場

奈良県の特産物であるイチゴや大和野菜、フランス料理に使用する西洋野菜を中心に栽培。農業実習を行います。

農業研究開発センターに併設し、講義から実習まで高度な農業技術を修得



① 本館

コンピュータ室等を完備し、目的に沿ったきめ細やかな学習を行います。



② 教育管理棟(農作業場)

実習ほ場で生産された農作物を市場や直売所などに出荷するための調製作業実習を行います。



③ 実習ほ場

奈良県の特徴的な農産物生産を実習できる露地・施設で学生自ら作物を栽培管理します。



④ 交流・サロン棟

農業者や学生の研修の場となります。ここでの農産物販売実習を通じて、地域住民等と交流、情報交換を行います。

